White Brown
ELECTROMENAGER

PLANCHA

S 148 “LA FIESTA”

MODE D’EMPLOI
USER MANUAL

FRANÇAIS

WHITE & BROWN vous félicite d'avoir choisi ce produit et vous remercie de votre confiance. Pour votre confort et votre sécurité, votre article a été vérifié à toutes les étapes de sa fabrication et a passé avec succès tous nos tests de qualité.
Nos produits sont conçus pour vous plaire tant par leur design que par leur facilité d'utilisation et dans l'objectif constant de vous apporter complète satisfaction.

CONSIGNES DE SÉCURITÉ

Dans toute utilisation d'appareils électriques, des précautions de base sont à respecter.

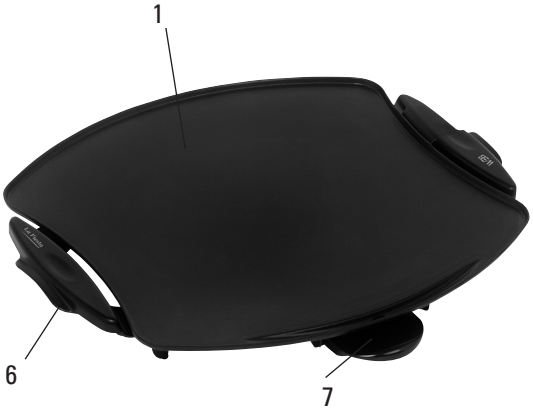
- Lire attentivement ce mode d'emploi avant d'utiliser l'appareil pour la première fois et le conserver pour les utilisations futures.
- Vérifier que la tension du réseau correspond bien à celle de l'appareil.
- Ne jamais laisser votre appareil sans surveillance lorsqu'il est en fonctionnement.
- Cet appareil n'est pas prévu pour être utilisé par des personnes (y compris les enfants) dont les capacités physiques, sensorielles ou mentales sont réduites, ou des personnes dénouées d'expérience ou de connaissance, sauf si elles ont pu bénéficier, par l'intermédiaire d'une personne responsable de leur sécurité, d'une surveillance ou d'instruction préalables concernant l'utilisation de l'appareil.
  Il convient de surveiller les enfants pour s'assurer qu'ils ne jouent pas avec l'appareil.
- Ne jamais laisser à la portée des enfants et ne pas les laisser utiliser l'appareil.
- Ne pas utiliser votre appareil si le cordon d'alimentation ou l'appareil sont endommagés de quelque façon que ce soit. Si le cordon d'alimentation est endommagé, il doit être remplacé par un technicien agréé.
- Utiliser l'appareil uniquement pour des usages domestiques et conformément aux indications de ce mode d'emploi.
- Connecter d'abord le cordon d'alimentation à l'appareil, avant de le brancher sur secteur. Avant de débrancher l'appareil, régler le thermostat sur « 0 » et déconnecter de la prise avant de retirer le cordon de l'appareil.
- Le cordon ne doit jamais être en contact avec les surfaces chaudes de l'appareil.
- Débrancher l'appareil et le laisser refroidir avant de le nettoyer ou de le ranger.
- Ne jamais plonger la partie électrique de l'appareil dans l'eau ou tout autre liquide.
- Ne pas utiliser l'appareil à l'extérieur et l'entreposer dans un endroit sec.
- Installer l'appareil sur une surface plane et stable, suffisamment éloignée de toute cuisinière électrique ou à gaz, ou d'un four en fonctionnement.
- Ne jamais utiliser à proximité de matières inflammables telles que rideaux, voilages, revêtements muraux, meubles, etc

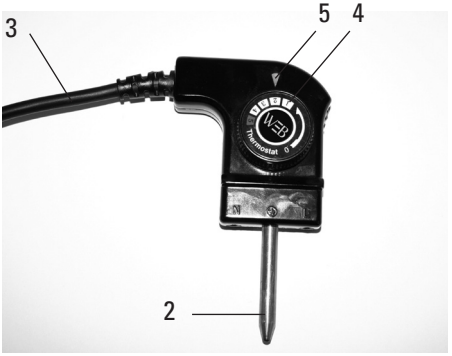
- Ne pas toucher les surfaces chaudes de l'appareil pendant le fonctionnement. Utiliser les poignées pour tenir l'appareil.
- Prendre toutes les précautions utiles pour déplacer un appareil contenant de l'huile ou tout autre liquide chaud.
- Toujours vérifier le montage de l'appareil avant de le mettre en marche. Ne pas utiliser si la base n'est pas en place.
- Nettoyer l'appareil après chaque utilisation.
- N'utiliser aucun produit combustible tels que essence ou allume-barbecue.
- Ne jamais réparer l'appareil vous-même. Vous perdriez le bénéfice de la garantie. Comme tout appareil électrique, il doit être réparé par une personne qualifiée. De même, le changement du cordon d'alimentation représente un réel danger et il est nécessaire de contacter un réparateur agréé.

LE FABRICANT NE SAURAIT ÊTRE TENU POUR RESPONSABLE DE LA MAUVAISE UTILISATION DE L'APPAREIL.
CONSERVER SOIGNEUSEMENT CE MODE D'EMPLOI.

DESCRIPTION DE L'APPAREIL

1 – Plaque de cuisson
2 – Fiche de branchement de l'appareil
3 – Cordon d'alimentation
4 – Thermostat
5 – Témoin lumineux
6 – Poignées
7 – Récupérateur de jus de cuisson





Avant la première utilisation

- Sortir l'appareil ainsi que tous les accessoires de l'emballage.
- Laver la plaque (1) à l'eau savonneuse.
  Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas immerger le cordon d'alimentation.

UTILISATION

- Installer l'appareil sur une surface plane et stable.
- Connecter le cordon (3) dans la fiche de branchement de l'appareil (2). Brancher le cordon au secteur. Le témoin lumineux du thermostat (5) s'allume.
- Régler la température voulue à l'aide du thermostat (4).
- Laisser préchauffer 7 à 14 minutes avant de commencer la cuisson.
- Quand la cuisson est terminée, régler le thermostat sur « 0 », débrancher l'appareil du secteur puis débrancher le cordon de l'appareil.

Attention : Après utilisation, veiller à ne pas toucher les fiches électriques qui peuvent être brûlantes.
Si, au cours de la cuisson, l'appareil semble ne plus chauffer suffisamment, pousser la prise à fond dans la fiche de branchement de l'appareil.

NETTOYAGE DE L'APPAREIL

- Bien débrancher et attendre le complet refroidissement avant de nettoyer.
- Retirer soigneusement tout dépôt de graisse à l'aide d'un papier absorbant doux.
- Retirer le bac récupérateur de jus (7) et le nettoyer à l'eau savonneuse
- Ne jamais utiliser de tampons à récurer ou de produits abrasifs pour nettoyer l'appareil.
- La plaque et la base peuvent être nettoyées à l'aide d'un chiffon humide. Rincer et sécher soigneusement.
- Ne pas nettoyer le cordon d'alimentation.
- NE JAMAIS IMMERGER L'APPAREIL DANS L'EAU OU TOUT AUTRE LIQUIDE.

Note : ne jamais laisser l'appareil en fonctionnement après usage pour « brûler » les graisses résiduelles. Ceci est inutile et produirait des fumées ainsi qu'un risque d'inflammation.

CONSEILS

La Fiesta est un appareil convivial qui vous permettra, avec un minimum de préparation, de régaler vos invités avec des plats simples et délicieux, aux accents originaux ou typiques, tout en profitant de leur compagnie.

- Pour préserver le revêtement anti-adhésif de votre appareil, utiliser de préférence des ustensiles adaptés (bois ou plastique).
- Les aliments doivent être à température ambiante. Les sortir du réfrigérateur une heure à l'avance.
- Pour la cuisson de légumes, poissons ou viandes maigres, passer un chiffon légèrement imbibé d'huile à la surface de la plaque avant de la mettre en chauffe. Dans le cas de viandes grasses ou de recettes préparées en marinades, cette précaution n'est pas utile.
- Les aliments ne doivent pas être humides. Essuyer soigneusement les viandes et poissons avant cuisson.
- Pour préserver tout leur jus, ne saler les viandes qu'après cuisson. Les légumes seront meilleurs s'ils sont salés préalablement.
- Les marinades à base d'huile peuvent produire beaucoup de fumées. Dans ce cas, placer l'appareil sous une hotte d'aspiration.
- Les aliments saisis rapidement sont plus savoureux. Il est donc conseillé de régler le thermostat au maximum.
  Réduire la température si les aliments ont tendance à noircir ou à brûler.

QUELQUES RECETTES MALINES « À LA PLANCHA » !

MARINADES

Les marinades sont une façon originale d'accommoder viandes et poissons à cuire à la plancha. Une fois la marinade préparée, découpez la viande en lamelles fines et laissez-les tremper le temps indiqué dans la recette, avant de les cuire brièvement en compagnie de vos invités.

MARINADE À L'AIL ET À L'HUILE D'OLIVE

Pour 6 personnes
Temps de marinade : 3 heures avant la cuisson
4 gousses d'ail
Gros sel, Poivre noir
25 cl d'huile d'olive
Versez l'huile d'olive dans un saladier. Pelez l'ail et retirez les germes. Taillez les gousses en lamelles et placez-les dans l'huile.
Salez et poivrez.

MARINADE PIQUANTE

Pour 6 personnes
Temps de marinade : 1 heure avant la cuisson
5 cuill à soupe d'huile d'olive
5 cuill à soupe de vinaigre
1/2 cuill à café de piment de Cayenne
2 gousses d'ail
Persil, Sel
Versez l'huile, le vinaigre, et le piment dans un saladier. Pelez l'ail et retirez les germes. Hachez finement les gousses en lamelles et placez-les dans l'huile, avec le persil lavé et haché fin. Salez.

MARINADE AU CITRON VERT

Pour 6 personnes
Temps de marinade : 1/2 heure avant la cuisson
6 citrons verts
Sel
Poivre blanc
Pelez le zeste d'un citron. Pressez tous les citrons. Ajoutez les zestes râpés dans le jus, salez et poivrez.
Cette marinade convient particulièrement aux poissons. Veillez à ne pas les laisser tremper trop longtemps car le citron les cuirait.

MARINADE AU BASILIC

Pour 6 personnes
Temps de marinade : 2 heures avant la cuisson
25 cl d'huile d'olive
1 bouquet de basilic
Sel, Poivre

Lavez les feuilles de basilic. Placez-les dans un saladier avec le sel et le poivre. Arrosez d'huile d'olive.
Laissez reposer au moins 24 heures avant d'ajouter viandes, volailles ou poissons.

SAUCES D'ACCOMPAGNEMENT

Les viandes et poissons cuits à la plancha sont savoureux natures, mais leur parfum naturel peut être relevé avec quelques sauces simples et rapides à préparer.

SAUCE AMÉRICAINE

2 cuill à soupe de vinaigre
2 cuill à soupe d'huile
3 cuill à soupe de ketchup
1 cuill à soupe de moutarde
1 cuill à soupe de sucre
Sel, poivre
Mélangez tous les ingrédients. Servez bien froid.

SAUCE AÏOLI

6 gousses d'ail
1 jaune d'œuf
20 cl d'huile d'olive
Sel, poivre
Pelez les gousses d'ail et retirez le germe central. Ecrasez-les soigneusement au pilon. Ajoutez le jaune d'œuf. Mélangez puis incorporez l'huile d'olive petit à petit, en mélangeant sans arrêt. Salez et poivrez. L'aïoli est délicieux avec poissons, crustacés et légumes.

BEURRE PERSILLÉ

150 g de beurre
1 bouquet de persil
2 gousses d'ail
Sel, poivre

Pelez les gousses d'ail et retirez le germe central. Ecrasez-les soigneusement au pilon. Lavez et hachez le persil. Ajoutez-le avec le beurre, le sel et le poivre et l'ail pilé. Travaillez l'ensemble au pilon. Lorsque l'ensemble est bien malaxé, mettez dans un petit pot et placez au frais. Ce beurre est parfait en accompagnement avec des grillades de viandes rouges.

SAUCE AU ROQUEFORT

100 g de roquefort
3 cuill à soupe de crème fraîche
1 jus de citron
poivre

Ecrasez le roquefort à la fourchette avec le jus de citron. Incorporez la crème fraîche et poivrez. Vous pouvez utiliser cette sauce froide avec des légumes, ou chaude avec des viandes. Dans ce cas, faites-la chauffer 3 minutes à la casserole.

SAUCE AU CURRY

Cuisson : 10 minutes
2 cuill à soupe de crème fraîche
2 cuill à café de curry
2 oignons
1/2 verre de vin blanc
Huile d'olive
Sel, poivre

Faites revenir à la poêle les oignons émincés dans un peu d'huile d'olive. Ajoutez le curry et le vin blanc.
Laissez mijoter 2 minutes.
Ajoutez la crème fraîche, le sel et le poivre.
Remuez et laissez chauffer encore 3 minutes.
Servez chaude avec du poisson ou de la volaille.

QUELQUES RECETTES

Pour 6 personnes.

PAN CON TOMATE

6 grandes tranches de pain de campagne
6 tranches de jambon sec
1 tomate
2 gousses d'ail
Huile d'olive
Sel

Passez les tranches de pain 1 minute sur la plancha. Frottez chaque tranche avec une gousse d'ail, puis avec la tomate coupée en 2. Salez légèrement et ajoutez quelques gouttes d'huile d'olive. Posez la tranche de jambon sur le pain et servez encore chaud. Vous pouvez aussi faire cuire le jambon sur la plancha en même temps que le pain.

POIVRONS AUX LARDONS

Cuisson : 15 minutes
2 poivrons rouges
2 poivrons verts
3 oignons
200 g de lardons
Huile d'olive
Sel, poivre

Taillez les poivrons en fines lanières. Emincez les oignons. Placez le tout dans un plat avec les lardons. Arrosez d'un filet d'huile d'olive, salez, poivrez. Mélangez et versez sur la plancha. Laissez cuire 15 minutes en remuant régulièrement.

CHAMPIGNONS AUX CREVETTES

Cuisson : 5 minutes
12 gros champignons de Paris
600 g de petites crevettes décortiquées (fraîches ou surgelées)
3 gousses d'ail
Persil
Huile d'olive
Sel, poivre

Nettoyez les champignons et retirez les queues. Hachez l'ail et le persil. Placez les champignons et les crevettes sur la plancha chaude. Parsemez avec l'ail et le persil hachés, salez et arrosez d'un filet d'huile d'olive. Faites cuire environ 5 minutes en remuant et en retournant régulièrement les champignons. En fin de cuisson, disposez les têtes de champignons dans un plat et remplissez-les de crevettes.

TOMATES AU THYM

Cuisson : 10 minutes
12 petites tomates
Thym, sel, poivre

Coupez les tomates en 2 et posez-les sur la plancha d'abord côté chair. Laissez cuire 3 minutes puis retournez. Parsemez de thym, de sel et de poivre. Terminez la cuisson côté peau.
Servir ces tomates agrémentées d'huile d'olive.

AUBERGINES

Cuisson 10 minutes
4 aubergines
2 gousses d'ail
Persil, sel, poivre

Coupez les aubergines en tranches épaisses. Salez-les et laissez-les dégorger pendant une heure.
Rincez-les et plongez-les dans l'eau bouillante 3 minutes. Egouttez les tranches et essuyez-les dans du papier absorbant.
Faites cuire sur la plancha 2 à 3 minutes de chaque côté.
Placez dans le plat de service, salez, poivrez et parsemez de persil ciselé et d'ail haché.

GAMBAS À L'AIL

Cuisson : 10 minutes
36 gambas
10 cl d'huile d'olive
4 gousses d'ail
1 piment piquant séché
Sel, poivre

Hachez l'ail et coupez le piment en petits morceaux. Versez-les avec l'huile dans un bol. Laissez reposer 2 heures. Placez les gambas dans ce mélange et laissez-les mariner 2 heures.
Egouttez-les et faites-les cuire 10 minutes à la plancha en les retournant régulièrement.

NOIX DE COQUILLES SAINT-JACQUES

Cuisson : 2 minutes
18 noix de coquilles Saint-Jacques
Fleur de Sel
Piment d'Espelette
Coriandre fraîche

Faites cuire les noix de Saint-Jacques à la Plancha une minute sur chaque face. Assaisonnez de fleur de sel, de coriandre hachée et de piment.

GRILLADES DE THON MARINÉ AU GINGEMBRE

Cuisson : 2 min
600 g de filet de thon
6 oignons nouveaux
2 petites courgettes
1 cuill à soupe de graines de sésame
3 cuill à soupe d'huile d'olive
sel

Pour la marinade :
3 cuill à soupe d'huile d'olive
1 cuill à soupe de sauce soja
1 cuill à café de gingembre en poudre

Détaillez le filet de thon en lamelles. Déposez-les dans un plat creux avec les ingrédients de la marinade. Mélangez, couvrez et laissez mariner 30 minutes.
Nettoyez les oignons et coupez-les en deux. Lavez les courgettes et émincez-les. Badigeonnez les légumes avec de l'huile d'olive.
Faites griller les légumes 2 minutes et le thon 1 minute avec les graines de sésame à la plancha.

MÉDAILLONS DE LOTTE

Cuisson : 6 minutes
6 médaillons de lotte
6 tranches de bacon
Sel, poivre

Entourez chaque médaillon de lotte avec une tranche de bacon. Fixez à l'aide d'une pique en bois. Faites cuire à la plancha 3 minutes sur chaque face. Assaisonnez avant de servir.

CÔTES DE BŒUF AU GROS SEL

Cuisson : 16 minutes
3 côtes de bœuf
Gros sel
Poivre en grains
Huile

Sortez la viande du réfrigérateur 2 heures à l'avance. Huilez-la légèrement et faites-la cuire à la plancha environ 8 minutes sur chaque face.
Quand les côtes de bœuf sont cuites, déposez-les sur une planche à découper et couvrez-les de papier aluminium. Laissez reposer ainsi 2 minutes avant de découper.
Salez au gros sel et parsemez de poivre grossièrement haché. Servez sans attendre.

CÔTES DE PORC AU RHUM

Cuisson : 10 minutes
6 côtes de porc
1 verre de rhum
4 pommes
1 cuill à café de gingembre râpé
Sel
Poivre

Faites macérer la viande pendant 5 heures dans le rhum. Essuyez-la soigneusement.
Pelez les pommes et coupez-les en quartiers.
Faites cuire ensemble les côtes de porc et les quartiers de pommes à la plancha. Retournez les côtes de porc à mi-cuisson.
Dressez dans un plat. Saupoudrez les pommes de gingembre râpé.
Salez et poivrez la viande.

TRANCHES DE GIGOT AU THYM

Cuisson : 4 minutes
6 tranches de gigot de mouton
3 branches de thym
Huile d'olive
Sel
Poivre

Enduisez légèrement les tranches de viandes d'huile d'olive.
Saupoudrez de thym.
Faites cuire 2 minutes sur chaque face, salez et poivrez.

POULET CHURRASCO

Cuisson : 25 minutes
1 poulet coupé en morceaux
1 cuill à café de paprika
2 pincées de piment de Cayenne
2 gousses d'ail
3 cuill à soupe d'huile d'olive
3 cuill à soupe de vinaigre
Sel

Frottez les morceaux de poulet à l'ail. Plongez-les dans une marinade réalisée avec tous les autres ingrédients.
Laissez reposer une heure. Faites cuire les morceaux de poulet à la plancha jusqu'à ce qu'ils soient bien grillés.

ENGLISH

Congratulations for having chosen this ***WHITE & BROWN*** product, and thank you for trusting us. For your comfort and safety, your appliance has been checked at every step of manufacturing and has successfully gone through all our tests of quality. ***WHITE & BROWN*** creates original products to please you, as far as design and easiness to use are concerned in order to give you complete satisfaction.

CAUTION

Please read all these instructions carefully before using this appliance.

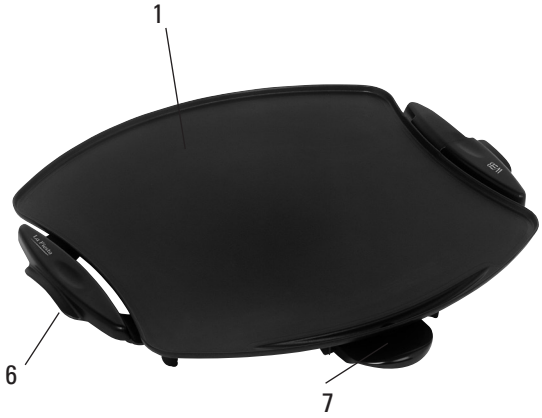
- Make sure that the voltage rating on the type plate corresponds to your main voltage.
- Never leave the appliance unsupervised when in use.
- This appliance is not intended for use by persons (including children) with reduced physical, sensory or mental capabilities, or lack of experience and knowledge, unless they have been given supervision or instruction concerning use of the appliance by a person responsible for their safety. Children should be supervised to ensure that they do not play with the appliance.
- Keep out of children.
- From time to time, check the cord for damages. Never use the appliance if cord or appliance shows any sign of damage.
- Only use the appliance for domestic purposes and in the way indicated in these instructions.
- First plug the power cord on the appliance, then plug to the mains. To unplug, set the thermostat on "0" and disconnect from the mains.
- From time to time, check the cord. Never use the cord, the plug or the appliance when they show any sign of damage. Make sure the cord never comes into contact with the hot parts of the appliance. Do not wind the cord around the appliance and do not bend it.
- The power cord have to placed far away from any heating source.
- Unplug the appliance before cleaning or replacement of any pieces. Allow it to cool before ranging or cleaning.
- Never immerse the electrical parts in water or any other liquid for any reasons.
- Do not use outside.
- Place the appliance on a level flat surface, far away from ovens, electric or gas burners or any heating source.
- Never use near flammable materials such as curtains, draperies, walls, cabinets...
- Never touch the hot parts of the appliance when operating. Use the insulated handles to hold the grill.
- Pay special attention when moving an appliance containing hot oil or other hot liquids.
- Make sure that the appliance is correctly assembled before using.

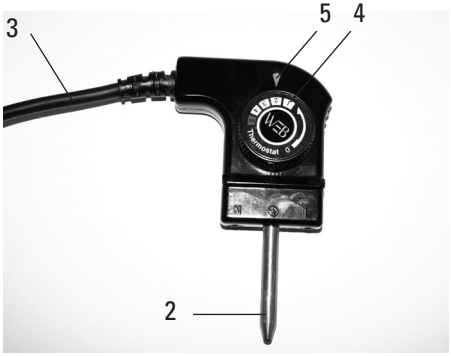
Never use without the base.
- Always clean the appliance after using.
- Never use any fuel or briquettes.
- All interventions made by a nonqualified person can be dangerous, in this case guarantee conditions would cancel. As all electrical products, a competent electrician must repair it.

THE MANUFACTURER WILL NOT ASSUME ANY RESPONSIBILITY IN CASE OF NON ADHERENCE TO THIS RECOMMENDATION.

SAVE THESE INSTRUCTIONS CAREFULLY

1 – Cooking plate
2 – Electric prong
3 – Power cord
4 – Thermostat
5 – Light indicator
6 – Handles
7 – Cooking juice and grease tank





Before the first use

Remove the appliance and all accessories from the packaging.
Clean the plate (1) with a damp cloth before use.
Dry thoroughly.
Do not immerse the power cord.

USE

- Set the appliance on a flat level surface.
- Plug the power cord (3) onto the cord receptacle (2). Plug into the mains. The light indicator (5) is lighting on.
- Set the desired temperature using the thermostat (4).
- Preheat 7 to 14 minutes before cooking.
- When cooking is finished, set the thermostat on "0", unplug from the mains, disconnect from the appliance.

Be careful not to touch the prongs in the cord receptacle when switching off the appliance.
If the appliance seems not to heat enough during cooking, check the connection between power cord and cord receptacle, pushing the cord into the slot.

CLEANING

- Unplug and let the appliance cool completely before cleaning.
- Carefully remove any grease using a smooth absorbent cloth.
- Take off the grease tank and wash it in soapy water.
- Do not clean any part of the unit with abrasive cleaners (e.g., scouring pads, wire wool, washing soda or bleach).
- We recommend washing the base and plate with a damp cloth. Rinse and dry thoroughly.
- Do not immerse power cord.
- Do never immerse the appliance.

Note : Do not let the appliance on to "burn off" any food or dripping remaining on the plate after cooking. It may cause unnecessary smoke, reduce the life of the non-stick coating and may present a fire hazard.

USEFUL HINT AND TIPS

LA FIESTA is a fun cooking appliance intended to give your guests an excellent meal with a very fast and easy preparation. You will cook simple and delicious meals, with typical or ethnic accents, sharing your friends presence.

- Use special utensils (plastic or wood) intended to preserve the non-stick coating of your appliance.
- Use ambient temperature ingredients. Take out foods of the fridge one hour before cooking.
- If cooking vegetables, fish or lean meat, lightly oil the plate with a smooth impregnated cloth. To cook meat with any amount of fat, or if the food has been marinated, there is no need to treat the plate.
- Dry carefully meats and fishes before cooking. Do not cook wet food.
- To keep all the juice in the meat, season with salt after cooking.
- Marinades with oil may produce some smokes. Place the appliance near an exhaust hood.
- Grilling foods quickly provides tastier results. We advise to set the thermostat on the maxi position, and reduce only if food is overheating or burning.

Indications relatives à la protection de l'environnement
Au terme de sa durée de vie, ce produit ne doit pas être éliminé avec les ordures ménagères mais doit être remis à un point de collecte destiné au recyclage des appareils électriques et électroniques. Le symbole figurant sur le produit, la notice d'utilisation ou l'emballage vous indique cela. Les matériaux sont recyclables conformément à leur marquage. Vous apporterez une large contribution à la protection de l'environnement par le biais du recyclage, de la réutilisation matérielle ou par les autres formes de réutilisation des appareils usagés. Veuillez vous adresser à votre municipalité pour connaître la déchetterie compétente.

Instructions on environment protection
Do not dispose of this product in the usual household garbage at the end of its life cycle ; hand it over a collection point for the recycling of electrical and electronic appliances. The symbol on the product, the instructions for use or the packing will inform about the methods of disposal. The materials are recyclable as mentioned in its marking. By recycling or others forms of re-utilization of old appliances, you are making an important contribution to protect our environment.
Please inquire at the community administration for the authorized disposal location.

WEB

11/10